

CHÂTEAU BARBANAU

Et Cae-Terra Rosé



Depuis plus d'un siècle, au cœur de la Provence, notre famille cultive 30 hectares de vignoble classé sur deux appellations :

- Les 6.5 hectares de CLOS VAL BRUYERE sont classés en A.O.C. Cassis.
- CHATEAU BARBANAU est un domaine de 23 hectares en A.O.C. Côtes de Provence.

TERROIR : À l'extrême ouest de l'appellation Côtes de Provence, à 360 mètres d'altitude, sur un terroir où se mélangent l'argile et le calcaire, 20 hectares de vignes coulent sur les flancs d'une colline qui domine la mer. Ici, s'épanouissent la Syrah, le Grenache, le Mourvèdre, le Cinsault, le Rolle... dont sont issus nos vins « Et Cae-Terra »

ENCEPAGEMENT : 90% Grenache, 10 % Syrah.

CULTURE : Culture biodynamique, taille courte. Vendanges en vert en début d'été pour limiter la production. Rendement : 40 hl/hectare.

VINIFICATIONS : Macération pelliculaire sur Grenache. Fermentation thermo régulée. Pressurage très doux.

Par respect pour les animaux nous n'utilisons aucun intrant d'origine animale dans l'élaboration de nos vins. Les clarifications sont faites à partir de colles minérales et végétales. Ce vin est donc en adéquation avec les régimes alimentaires végétariens et végétaliens.

PRODUCTION : 3000 Bouteilles

NOTES DE DEGUSTATION :

Robe : Pétale, chair, brillante.

Nez : Petits fruits, fleurs blanches, peau de pêche.

Bouche : Grande finesse, rondeur, fraîcheur, belle longueur.

Garde : A déguster dans sa fraîcheur.

Accord mets & vins : Wok de calamars et légumes croquants, carpaccio de thon frais.

